

Il segnale dell'Acino Verde. L'uva Longanesi e il vino Bursôn.

La natura, con la sua perfezione, mi continua a sorprendere. Un unico acino verde che, una volta giunto a maturazione, segnala il momento giusto per la raccolta dell'uva. Una particolarità, sia pur non singolare, ma molto rara.

Siamo a Ravenna. L'acino a cui mi riferisco è quello del grappolo dell'uva Longanesi, un antico vitigno autoctono. Da quest'uva, iscritta al Registro delle Varietà dal 2000, si produce il **vino Bursôn**.

Venerdì 6 Giugno al **Ristorante Daniel** di Milano, si è svolta una serata promossa dal **Consorzio Il Bagnacavallo** per diffondere la conoscenza di questo vino tipico dell'Emilia Romagna.

Presente **Sergio Ragazzini**, responsabile tecnico del consorzio, e alcuni produttori che ne fanno parte. Durante la cena, curata dallo **Chef Daniel Canzian**, ho ascoltato dai protagonisti la storia che ha riportato a rivivere questo vitigno.



Sergio Ragazzini #Spinetta #Randi #ConsorzioIlBagnacavallo

Tutto ebbe inizio quando, nel 1920, **Antonio Longanesi** soprannominato per l'appunto Bursôn, si incuriosì notando una vite selvatica aggrappata ad una quercia. Vista la resistenza della pianta decise, a partire dalla metà degli anni cinquanta, di coltivarla producendo un vino che, con sua iniziale meraviglia, raggiungeva una gradazione alcolica di 14 gradi.

Da quel momento, con la nascita del consorzio e con la sinergia dei diciassette produttori associati, si è continuato nella promozione per la diffusione e la

conoscenza di questo vino dalle origini antiche.

Durante la degustazione, nonostante la costanza dello stesso vitigno, territorio ed enologo, ho avuto il piacere di assaggiare un vino con caratteristiche peculiari diverse. Ad influenzarlo, oltre alla mano del produttore, l'origine di una terra attraversata da tre fiumi diversi.



I vini degustati: Bursôn annate dal 2005 al 2009 – Rambèla – Malbo Gentile nella versione passito – Bursôn Passito – Spumante di Rambèla di Bursôn

Prodotto in due tipologie: **Bursôn Etichetta Blu** da uve non appassite, e **Bursôn Etichetta Nera** proveniente da uve appassite e affinate in legno per oltre due anni.

Parlando con i produttori e ascoltando le loro scelte, non ho potuto fare a meno di sottolineare che quando si parla di svolte in agricoltura, più che di cambi di vita, io credo che si parli di ritorni. L'Italia è un paese legato alla

terra. Contadini eravamo e Contadini torneremo ad essere. Uso di proposito la lettere maiuscola, perché le persone che oggi si orientano verso l'agricoltura, sono formate e preparate come è giusto che sia. Recuperando le tradizioni e usando le moderne tecnologie, garantiscono la qualità dei prodotti mantenendo la loro tipicità.

L'unico auspicio è l'aiuto degli apparati amministrativi di competenza, nell'alleggerire chi la terra la vuole realmente lavorare e far produrre. Una sola parola è determinante per il futuro dello sviluppo dell'agricoltura: #sburocratizzare!



Serata Bursôn



Con Renato Cappetta e Elena di Ospiti a Tavola



Risotto limone e liquirizia con sugo d'arrosto – Chef Daniel Canzian